

ПАСПОРТ

Наименование оборудования

БЛЕНДЕР

Фирма-изготовитель

GASTRORAG

Модель

B-2A

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение оборудования **GASTRORAG**. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для выполнения широкого спектра операций по измельчению, перемешиванию, эмульгированию и взбиванию различных пищевых продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	В-2А
Описание	Настольный
Габаритные размеры, мм	255x167x328
Установочная мощность, кВт	0,40
Параметры электросети	220/50/1
Материал корпуса	Пластмасса
Материал стакана	Стекло
Емкость стакана, л	1,30
Количество валов	1
Количество скоростей двигателя	2 + импульсный режим
Режим работы	Повторно-кратковременный

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Рис.1. Основные узлы оборудования

ПОРЯДОК РАБОТЫ

СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите моторный блок на устойчивую подставку с сухой и чистой горизонтальной поверхностью.
2. Вставьте уплотняющее кольцо внутрь манжеты.
3. Осторожно вставьте нож в отверстие в нижней части стакана и заверните манжету против часовой стрелки.
4. Установите стакан на моторный блок и поверните по часовой стрелке до упора.
5. Закройте стакан крышкой. Блендер готов к работе.

ВНИМАНИЕ! Если стакан установлен неправильно, включение оборудования будет невозможно. Перед включением оборудования убедитесь в том, что стакан установлен на моторный блок и повернут по часовой стрелке до упора.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
2. Откройте крышку, поместите ингредиенты в стакан и плотно закройте крышку.

В целях обеспечения свободного вращения лопастей ножа сначала следует заливать в стакан жидкие ингредиенты, а затем добавлять твердые.

При переработке твердых ингредиентов (фрукты, овощи, мясо и т.п.) их необходимо предварительно нарезать на куски размером не более 2 см и наполнять ими стакан не более, чем наполовину.

Стакан следует наполнять с учетом того, что при взбивании объем смеси увеличивается.

Перепополнение стакана не допускается.

Включение оборудования с пустым стаканом не допускается.

3. Оборудование оснащено 4-позиционным переключателем режимов работы:
 - 0 = выкл.
 - 1 = низкая скорость
 - 2 = высокая скорость

P = импульсный режим

- 3.1. **Для работы в непрерывном режиме** следует повернуть переключатель режимов работы в положение «1» или «2».

Начинать работу рекомендуется всегда на малой скорости (положение «1»), во избежание разбрызгивания жидких или распыления сухих ингредиентов.

Переключение скоростей можно производить в процессе работы, не останавливая оборудование.

Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 5 мин. Это означает, что после каждых 5 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 5 мин.

- 3.2. **Для работы в импульсном режиме** следует повернуть переключатель режимов работы в положение «P» и удерживать его в этом положении. При отпускании ручки переключатель возвращается в положение «0».

4. При необходимости можно добавлять дополнительные ингредиенты в стакан блендера в процессе работы. Блендер при этом должен работать на низкой скорости (положение «1»). Не открывая крышку, выньте из нее мерный колпачок и добавляйте ингредиенты в открывшееся отверстие.

Если блендер работает на высокой скорости, а также если стакан блендера наполнен доверху или перерабатываются горячие продукты, рекомендуется отключить оборудование и только после этого добавить дополнительные ингредиенты в стакан.

Если в процессе работы требуется добавление льда, его следует добавлять по 1 кубику с интервалом в несколько секунд.

5. Горячие продукты и жидкости рекомендуется перерабатывать только на малой скорости. Во избежание ожогов не трогайте стакан и крышку руками. Пользуйтесь защитными перчатками.
6. При возникновении необходимости снять содержимое стакана со стенок и перемешать его следует сначала отключить оборудование. Для выполнения этой операции рекомендуется пользоваться резиновым или пластмассовым скребком.
7. **По окончании рабочего цикла** поверните переключатель режимов работы в положение «0» и выньте вилку сетевого шнура из розетки. **Возьмитесь за манжету, поверните ее вместе со стаканом против часовой стрелки, и только после этого возьмите стакан за ручку и снимите его вместе с манжетой с моторного блока. В противном случае манжета может отвернуться от стакана.**

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

Очистка оборудования производится следующим образом:

1. Снимите стакан вместе с манжетой с моторного блока и ополосните его под струей воды для удаления крупных остатков пищи.

2. Установите стакан на моторный блок. Налейте в стакан 1 – 1,5 стакана теплого мыльного раствора, закройте крышку и включите блендер на высокой скорости на несколько секунд.
3. Снимите стакан с моторного блока и тщательно ополосните чистой водой. При необходимости повторите процедуру.
4. Протрите моторный блок чистой влажной губкой или тканью.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с сухой, чистой горизонтальной поверхностью.
4. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
5. Оборудование предназначено для измельчения, перемешивания и взбивания пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается.
6. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 5 мин. Это означает, что после каждых 5 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 5 мин.
7. Не допускается включение оборудования, если стакан не установлен в рабочее положение.

ВНИМАНИЕ! Если стакан установлен неправильно, включение оборудования будет невозможно. Перед включением оборудования убедитесь в том, что стакан установлен на моторный блок и повернут по часовой стрелке до упора.

8. Не допускается включение оборудования вхолостую (т.е. с пустым стаканом).
9. При наполнении стакана следует иметь в виду, что при взбивании объем смеси увеличивается. Переполнение стакана не допускается.
10. В процессе работы крышка блендера должна быть закрыта. Не пытайтесь открывать крышку и засовывать в стакан блендера руки или посторонние предметы при включенном двигателе.
11. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
12. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
13. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
14. При обращении с ножом следует соблюдать осторожность, т.к. он очень острый.
15. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.